

Black experience con MELLA ALLAMANDORLA

Per il Moelleux (=morbido) al Cioccolato

MELLA ALLAMANDORLA	0,500 kg
Zucchero a velo	0,090 kg
Amido di mais	0,040 kg
Baking	0,004 kg
Uova	0,190 kg
Tuorlo	0,080 kg
Panna	0,270 kg
AROMA VANIGLIA EUROPA DD	q.b.
<u>Cioccolato Fondente 80%</u>	<u>0,110 kg</u>
Totale impasto	1,284 kg

- Impasto:** impastare in planetaria tutti gli ingredienti tranne panna e cioccolato. A parte portare a bollore la panna e versare in tre volte sul cioccolato emulsionando. Ottenuta una ganache lucida ed omogenea aggiungerla all'impasto avendo cura di non inglobare aria durante l'operazione.
- Lavorazione:** versare l'impasto in stampi precedentemente imburattati e zuccherati (circa 1/3 dello stampo).
- Cottura:** 160° C in forno ventilato per 20 minuti. (l'impasto una volta cotto dovrà risultare morbido ma lasciare pulito lo stuzzicadenti)

Per la Ganache da forno:

Panna	0,550 kg
Zucchero	0,120 kg
Cioccolato Fondente 70%	0,410 kg
Latte	0,100 kg
Uova	0,100 kg
AROMA VANIGLIA EUROPA DD	q.b.
<u>Sale</u>	<u>0,002 kg</u>
Totale impasto	1,282 kg

- Procedura:** Scaldare la panna con lo zucchero fino a bollore, intanto sciogliere il cioccolato a microonde. Formare una ganache versando in tre tempi la panna zuccherata sul cioccolato. Una volta che la ganache sarà lucida e liscia aggiungere latte, uova, vaniglia e sale continuando ad emulsionare mantenendola liscia e lucida.
- Lavorazione:** versare nella parte di stampo rimasta libera dopo la cottura e infornare nuovamente.
- Cottura:** 130° C in forno ventilato per 8 minuti con valvola chiusa.

